45e Année. — N° 52. 23 Décembre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Fédération des caves coopératives du Gard ; — Pourquoi les petits vins sont-ils payés plus cher au degré que les beaux vins ; — Assemblée générale du Syndicat Montpellier-Lodève C.G.V. 605

N°. — Tableau de l'Ecoulement des vins (mois de novembre 1928)............... 609

C. Pradel. — Les abus du sucrage : Sucre de betteraves ou sucre de raisins..... 611

F. Douaire. — Un nouveau producteur direct intéressant : Humbert-Chapon n° 3. 612

A. Rozier. — La sécheresse de 1928 en Gironde et l'arrosage des vignes 613

Baron de Boixo. — Notes sur les conditions de transport des vins d'Algérie et du Midi dans le nord et l'ouest de la France (*suite*)....................... 616

Pierre Larue. — En Basse-Bourgogne : A la Société vigneronne de l'Yonne...... 621

Informations et communications de Sociétés agricoles. — 7e foire-exposition des vins du Var et Exposition agricole et industrielle de Brignoles. — G'roupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur.. 622

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 décembre nous a donné les chiffres du mouveme des vins en novembre et depuis le début de la nouvelle campagne (1er octobre).

Les sorties de la propriété en novembre, tant sous forme de vins faits que de vendanges, se sont élevées, Alsace-Lorraine comprise, à 3.801.367 hectolitres, contre 3.789.180 en octobre 1928 et seulement 3.268,793 en novembre 1927.

Pour l'ensemble des deux premiers mois de la présente campagne et des antérieures, nous enregistrons :

Sorties	de la propriété	octob.-novemb. 1922...	7.968.435	hectol.
—	—	octob.-novemb. 1923...	9.168.436	—
—	—	octob.-novemb. 1924...	9.210.074	—
—	—	octob.-novemb. 1925...	9.352.922	—
—	—	octob.-novemb. 1926...	9.161.003	—
—	—	octob.-novemb. 1927...	8.366.754	—
—	—	octob.-novemb. 1928...	8.931.888	—

La campagne d'affaires, sans être aussi active qu'on le désirerait, ne cesse donc pas que d'être assez satisfaisante ; les chiffres sont plus concluants que tous les « on-dit ».

La consommation taxée s'est chiffrée, en novembre, par 4.025.543 hectolitres, contre 3.706.255 en octobre 1928, soit une augmentation de 319.288 hectolitres pour le dernier mois.

Comparons avec les années précédentes :

Consommation taxée en	octob.-novemb. 1922 ...	7.617.308	hectol.
— —	octob.-novemb. 1923 ...	8.205.298	—
— —	octob.-novemb. 1924 ...	8.427.755	—
— —	octob.-novemb. 1925 ...	9.028.123	—
— —	octob.-novemb. 1926 ...	9.517.637	—
— —	octob.-novemb. 1927 ...	7.397.949	—
— —	octob.-novemb. 1928 ...	**7.731.998**	—

Mais ou peut espérer mieux. Les prix paraissent se maintenir autour de ceux actuellement pratiqués — et qui n'ont rien d'exagéré, il y a beaucoup de chances pour que les prochains mois marquent une nouvelle progression de la consommation taxée.

Le Commerce a, évidemment, le désir de payer moins cher, ce qui lui permettrait de réaliser de plus gros bénéfices, même en baissant légèrement les prix à la consommation. Mais il apparaît, jusqu'ici, que la Propriété est assez bien armée pour se défendre, la distillation offrant, par ailleurs, un débouché intéressant pour les vins défectueux qui ne trouveraient pas écoulement aux cours moyens.

Pour l'Algérie, les sorties totales à fin novembre se montent à 4.376.308 hectolitres dont 932.297 sous forme de vendanges. La consommation taxée atteint à fin novembre; 126.336 hectolitres.

Le stock commercial s'est quelque peu accru en novembre :

Stock commercial à fin	janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919.......	6.150.533	—
— — —	août 1921.......	8.228.580	—
— — —	août 1928.......	9.318.762	—
— — —	septem. 1928.......	9.069.369	—
— — —	octobre 1928.......	10.124.280	—
— — —	novemb. 1928.......	**10.719.115**	—

Stock en Alsace-Lorraine : 295.590 hl. ; en Algérie : 1.548.034 hl., tous deux en légère augmentation.

*
* *

La note suivante, que nous adresse la Commission de Cotation des vins et alcools de la Chambre d'Agriculture du Var, traduit bien l'opinion générale des vignerons méridionaux :

Situation stationnaire, transactions rares, cours théoriques ne répondant pas à la réalité.

Affaires anormales, puisque traitées par quelques vignerons voulant ven-

dre envers et contre tous alors que la contre-partie n'existe pas et que le commerce se pose comme n'étant pas acheteur.

Patience pendant trois semaine ou un mois. Le commerce se remettra alors aux achats avec d'autant plus d'activité que ses ressources seront plus réduites.

Bonne tenue du marché des alcools en légère diminution sur la semaine dernière, mais là aussi la période des fêtes se fait sentir et les affaires ne reprendront qu'en janvier.

Fédération des Caves Coopératives du Gard

Nous avons reçu la communication suivante :

Nimes, le 3 décembre 1928

« La Fédération des Caves Coopératives du Gard, réunie à Nimes le 3 décembre 1928.

Considérant que le sucrage qui n'était autrefois qu'une pratique accidentelle, tend à devenir une pratique industrielle dangereuse pour la viticulture en général et pour la viticulture méridionale en particulier, car elle ne manquerait pas de créer à bref délai une crise de production.

Considérant, d'autre part, d'après les résultats contrôlables et contrôlés obtenus par les Coopératives, que cette pratique légale est inutile et ne peut servir qu'à masquer une production anormale d'un liquide n'ayant du vin que la définition.

Emet le vœu que le sucrage soit interdit dans toutes les régions produisant des vins de consommation courante. »

Le Président :
ROUQUETTE

Pourquoi les petits vins sont-ils payés plus cher au degré que les beaux vins

On nous écrit :

Cesseras, 10 décembre 1928.

« Je viens de lire votre dernier article sur le « sucrage ». Je suis entièrement de votre avis. Car, enfin, si certains viticulteurs sont autorisés à relever le degré de leur vin avec du sucre, produit industriel, je ne vois pas pourquoi il me serait interdit d'abaisser le degré du mien avec de l'eau, produit essentiellement naturel et hygiénique.

Or, il me reste à vendre 600 hectos à 12°, soit 7.200 degrés. Les courtiers me disent « qu'on arriverait peut-être à 200 fr. ». Avec ces 7.200 degrés j'aurais pu faire 1.000 hectos à 7°2 que j'aurais vendue 135 francs.

Bénéfice de l'opération : 1.000 hectos à 135 fr....	135.000
600 hoctos à 200 fr....	120.000
Soit......	15.000

Je demande donc que le mouillage soit autorisé. Peut-être les excès engendrés par la généralisation d'une telle pratique, feront-ils voir enfin que la définition pure et simple du vin doit être un dogme intangible et qu'il faut, comme disent les députés « repousser toute addition et passer à l'ordre du jour ».

Veuillez agréer, etc.

Jean BACOU,
Président de la section communale de la C G V

*
* *

« Voudriez-vous nous expliquer avec votre complaisance habituelle pourquoi dans les rencontres de propriétaires, commerçants, hommes politiques, etc., où on s'occupe de la répression sévère des fraudes sur le vin, il n'est jamais question d'acheter les vins au degré.

Vous seriez bien aimable, M. le Directeur, si vous vouliez bien nous en donner les raisons. Acheter les vins au degré sans même donner une prime à la belle marchandise (ce qui serait pourtant juste), voilà, sinon mieux, le moyen de ne plus s'entendre dire par l'acheteur qui offre beaucoup plus d'un vin de 7 degrés, que d'un beau vin de 10 degrés, pourquoi avez vous été assez bête pour ne pas mettre de l'eau.»

Un de vos abonnés.

Sous des formes différentes, les deux lettres de nos correspondants posent la même question.

Pourquoi? C'est bien simple ; les négociants font des coupages qui leur permettent de livrer, avec plus de bénéfices, un vin sinon excellent, du moins très acceptable..... et accepté par leur clientèle.

Je suis négociant, j'achète :

1° 100 hl. de vin à	7 degrés	à 18 fr.	le degré.	=	12.600 fr.
2° 100 —	10 —	17 fr.	—	=	17.000 fr.
Résultat : 200 hl. de vin à	8° 1/2	....		=	29.600 fr.

soit 148 fr., l'hectolitre. Sur ce vin qui lui revient à 148 fr. le négociant pourra gagner, sans effrayer les acheteurs, 4 ou 5 fr. de plus par hectolitre que s'il opérait sur des vins de 10 degrés qui lui reviennent à 170 francs.

Et l'on n'empêchera jamais cela. Car, qu'on le veuille ou non, les commerçants n'ont pas été créés et mis au monde pour « faire nos affaires ». Ils se bornent à faire les leurs ! Les « boniments » que l'on débite dans les banquets et autres réunions où l'on préconise l'Entente entre la propriété et le commerce ne tiennent pas debout devant l'intérêt personnel.

Assemblée Générale du Syndicat Montpellier-Lodève C. G. V.

Le Syndicat Montpellier-Lodève a tenu son assemblée générale le 18 décembre, sous la présidence de M. E. Combemale.

La pièce de résistance a été le rapport très documenté de M. Roche-Agussol, qui a magistralement retracé l'œuvre du Syndicat au cours de l'année écoulée.

Le banquet traditionnel réunissait ensuite les congressistes, qui ont eu occasion d'y déguster de bons vins offerts par différents membres de la C. G. V.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1928-1929 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	9.678	18.424	26.011	54.594	51.563
2	Aisne	6.368	13.363	28.118	56.176	50.256
3	Allier	12.118	20.621	55.938	102.240	53.914
4	Alpes (Basses-)	550	1.907	4.276	8.762	6.836
5	Alpes (Hautes-)	1.620	2.236	8.440	15.173	11.831
6	Alpes-Maritimes	964	1.504	60.733	126.726	72.524
7	Ardèche	36.974	61.589	23.093	40.935	34.530
8	Ardennes	»	»	13.803	26.255	31.120
9	Ariège	1.065	1.565	9.810	19.452	8.573
10	Aube	1.464	9.569	35.593	70.724	65.171
11	Aude	473.909	1.189.961	54.118	90.764	148.297
12	Aveyron	5.943	10.499	30.622	56.821	25.426
13	Bouches-du-Rhône	60.761	208.474	87.877	180.025	134.139
14	Calvados	»	»	10.295	21.691	35.948
15	Cantal	134	147	24.573	42.742	18.509
16	Charente	11.206	14.249	24.163	49.961	39.357
17	Charente-Inférieure	65.753	86.262	29.659	61.479	68.123
18	Cher	2.676	4.187	34.442	68.083	45.584
19	Corrèze	1.125	1.904	21.597	38. 58	20.682
21	Côte-d'Or	22.480	42.989	52.694	101.779	469.663
22	Côtes-du-Nord	»	»	12.779	27.408	27.719
23	Creuse	»	»	29.006	52.700	33.398
24	Dordogne	49.078	90.843	27.963	52.292	43.847
25	Doubs	44	44	48.242	90.436	58.352
26	Drôme	26.466	41.939	13.640	26.835	46.530
27	Eure	»	»	9.886	21.005	20.645
28	Eure-et-Loir	16	31	22.021	44.273	44.905
29	Finistère	»	»	42.175	91.408	70.209
30	Gard	283.515	912.676	56.515	90.424	137.034
31	Garonne (Haute-)	38.007	58.777	40.873	78.854	46.459
32	Gers	66.647	113.702	40.539	20.979	43.725
33	Gironde	297.003	483.367	151.806	297.785	1.315.330
34	Hérault	1.042.410	2.661.865	84.439	136.557	481.692
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.623	25.343	32.141
36	Indre	4.549	7.838	19.807	38.589	30.817
37	Indre-et-Loire	19.185	35.160	31.262	62.028	99.400
38	Isère	26.646	46.825	54.904	113.050	71.215
39	Jura	1.739	5.095	27.804	52.947	51.351
40	Landes	10.644	24.532	21.409	44.362	24.979
41	Loir-et-Cher	29.204	45.642	19.915	38.478	54.526
42	Loire	9.144	46.365	117.153	234.359	150.573
43	Loire (Haute-)	603	1.083	44.994	77.178	43.480
44	Loire-Inférieure	29.485	81.593	66.768	141.364	128.690
45	Loiret	8.017	5.437	41.471	80.714	97.823
46	Lot	20.223	25.904	13.996	22.443	5.759
47	Lot-et-Garonne	41.396	76.568	24.460	44.926	29.050
48	Lozère	501	560	7.040	12.474	7.189
49	Maine-et-Loire	13.813	28.373	32.579	66.293	147.939
50	Manche	»	»	3.814	8.040	16.126
51	Marne	41.265	211.793	85.176	166.596	1.243.292
52	Marne (Haute-)	623	676	26.708	49.326	49.200
53	Mayenne	16	24	3.656	7.510	13.767
54	Meurthe-et-Moselle	1.248	1.559	70.642	132.995	137.121
55	Meuse	200	488	32.942	59.398	52.106
56	Morbihan	133	287	11.019	22.710	19.428
58	Nièvre	897	2.378	36.028	68.990	58.026

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	70.339	142.251	203.930
60	Oise	»	»	23.634	50.200	41.170
61	Orne	»	»	4.328	8.553	12.959
62	Pas-de-Calais	»	»	32.230	65.269	88.443
63	Puy-de-Dôme	11.227	23.807	64.901	127.562	79.590
64	Pyrénées (Basses-)	6.489	12.233	41.497	84.937	56.726
65	Pyrénées (Hautes-)	1.399	2.654	13.814	29.035	16.931
66	Pyrénées-Orientales	223.617	657.999	53.586	84.996	157.981
69	Rhône	42.772	79.848	161.393	313.253	349.436
70	Saône (Haute-)	46	69	43.791	79.547	68.444
71	Saône-et-Loire	74.728	118.846	61.474	120.363	192.599
72	Sarthe	160	321	9.370	17.280	21.204
73	Savoie	12.239	22.627	25.700	49.786	40.777
74	Savoie (Haute-)	5.877	14.622	27.400	56.644	42.255
75	Direction de la Seine	»	»	537.803	4.008.801	1.233 056
	Direction des droits d'entrée	»	»	272.494	514.604	736.719
76	Seine-Inférieure	»	»	62.961	121.411	167.632
77	Seine-et-Marne	3	26	43.518	84.596	88.455
78	Seine-et-Oise	29	49	83.140	167.854	170.985
79	Sèvre (Deux-)	1.946	3.061	24.611	45.120	31.320
80	Somme	»	»	19.789	39.718	39.494
81	Tarn	85.531	182.389	28.934	50.311	62.458
82	Tarn-et-Garonne	21.881	47.466	9.913	19.690	8.606
83	Var	145.956	343.457	42.085	84.147	99.625
84	Vaucluse	45.669	122.568	14.910	29.798	123 000
85	Vendée	16.741	36 898	17.267	37.638	28.034
86	Vienne	7.481	14.732	16.839	33.999	21.158
87	Vienne (Haute-)	8	14	46.016	83.679	55.053
88	Vosges	24	28	50.078	92.605	93.736
89	Yonne	1.833	4.407	23.036	46.580	57.292
	Total pour la France.	3.477.258	8.357.472	3.919.496	7.523.759	10.749.115
	Moselle	1.307	3.434	22.600	45.014	62.325
	Bas-Rhin	23.992	47.803	28.601	60.333	117.879
	Haut-Rhin	48.997	108.210	54.846	102.693	115.380
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	74.276	159.447	106.047	208.039	295.590
	Algérie					
	Alger	637.350	1.693.834	27.215	51.818	332.926
	Constantine	96.704	259.475	15.173	30.432	33.372
	Oran	439.230	1.490.702	22.680	44.086	1.181.736
	Total pour l'Algérie..	1.173.284	3.444.011	65.068	126.336	1.548.034

Dans d'autres colonnes que nous ne reproduisons pas, faute de place, le tableau de l'*Officiel* chiffre les quantités de vins sorties sous forme de vendanges, soit, pour les deux mois écoulés :

Pour la France.......... 412.512 hectolitres
Pour l'Alsace-Lorraine...... 2.457 —
Pour l'Algérie.......... 932.297 —

Nous avons tenu compte de ces quantités dans notre note de chronique.

LES ABUS DU SUCRAGE

SUCRE DE BETTERAVES OU SUCRE DE RAISINS

FÉDÉRATION DES SYNDICATS AGRICOLES DE L'ORANIE

Oran, 28 novembre 1928.

Monsieur Degrully, Directeur
du *Progrès Agricole et Viticole*, Montpellier.

« Toute la viticulture consciente de ses devoirs, se doit de vous apporter son appui dans l'énergique campagne que vous avez entreprise contre les abus du sucrage. C'est la raison de cette lettre.

La solution que vous préconisez dans les derniers numéros du *Progrès* pour mettre un terme à ces abus paraît la seule rationnelle. Seule, la prohibition d'employer du sucre de betterave pour la chaptalisation et son remplacement par du sucre ou du sirop de raisins (moûts concentrés) est susceptible d'éviter le retour des faits déplorables qui se sont produits cette année.

Malheureusement, l'adoption de cette solution se heurte à l'opposition de la C. G. V. du Midi, qui au Congrès de Colmar, en mai de l'année courante, a fait rejeter les conclusions du rapport de la Confédération des Vignerons Algériens sur les moûts concentrés, faisant adopter à la place de ces conclusions, d'une portée générale, le vœu suivant : « Autoriser en Algérie, la concentration des moûts, en vue de leur utilisation comme jus de raisins frais, en Algérie même. » C'est voir la question par le gros bout de la lorgnette. D'ailleurs, pour couper court à toutes les objections formulées contre l'emploi des moûts concentrés, il suffirait de demander que la substitution des moûts concentrés au sucre de betteraves se fasse dans la limite des règlements actuels. C'est-à-dire que les dispositions à intervenir soient établies de façon que la quantité de moûts concentrés, que l'on pourrait utiliser dans la chaptalisation ne puisse pas donner un volume d'alcool supérieur à celui que produit la quantité de sucre, dont l'emploi est actuellement autorisé

C'est là d'ailleurs la conclusion d'un rapport, qui a été présenté, il y a deux ans à l'Assemblée générale de la Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie et que vous trouverez ci-joint.

Mais ce n'est pas tout. A côté du sucrage légal existe le sucrage clandestin et il n'est peut-être pas le moins important. Là aussi une solution semble susceptible d'intervenir sous forme d'un produit inoffensif pour la santé publique, dont l'incorporation au sucre serait obligatoire, et qui aurait la propriété de passer dans les vins, en cas d'utilisation du sucre de betterave pour la chaptalisation. Si cette mesure était appliquée, c'est par la recherche de ce produit que serait décelé l'emploi en fraude de sucre pour les vendanges. Sauf erreur d'ailleurs, c'est cette solution qui a été adoptée pour empêcher le mélange de la margarine au beurre.

Les considérations ci-dessus sont peut-être un peu longues, mais au moment où la C. G. V. invite ses adhérents à étudier le problème du sucrage, il semble qu'il y ait lieu d'éclairer le plus complètement possible l'opinion viticole sur la question.

Veuillez croire, Monsieur le Directeur, à ma considération la plus distinguée. »

Le Président de la Section Viticole :
C. PRADEL.

UN NOUVEAU PRODUCTEUR DIRECT INTÉRESSANT

HUMBERT-CHAPON N° 3

Depuis 1919, nous avons, chaque année, remarqué dans les collections de MM. Humbert et Chapon, à Maynal (Jura), un producteur direct intéressant, résultant d'une hybridation faite par ces bons praticiens ; il provient d'un semis effectué en 1911. C'est un hybride :

Gaillard 157 × Gaillard N° 2

Il est désigné sous le nom d'*Humbert-Chapon N° 3*.

Sachant par expérience combien il est difficile d'être fixé sur la valeur d'un hybride, MM. Humbert et Chapon n'ont pas voulu faire connaître leur produit avant de savoir si sa résistance phylloxérique et sa résistance aux maladies cryptogamiques étaient pratiquement suffisantes, si sa production était bonne. Aujourd'hui, *Humbert-Chapon N° 3* semble avoir fait ses preuves.

Ce cépage a, comme son père, un feuillage vert sombre, toutefois, à l'extrémité de ses pampres, on retrouve les caractères des feuilles de sa mère, le Gaillard 157. Les feuilles sont trilobées à dents bien accusées, le sinus pétiolaire est ouvert chez les jeunes, tandis qu'il se ferme un peu en U chez les adultes. Le parenchyme des feuilles est épais, les nervures sont bien marquées, nettement proéminentes en dessous.

Les sarments à port semi-érigé s'accrochent solidement aux tuteurs ou aux fils de fer, ils sont à mérithalle de longueur moyenne, ils ont une couleur rouge foncé, ils portent des yeux petits, très peu apparents.

La grappe de *Humbert-Chapon N° 3* est allongée, fréquemment ailée ; les grains sont de grosseur moyenne très pruinés ; par leur aspect, ils rappellent ceux de l'Enfariné.

Au début du printemps, à l'époque où les raisins commencent à se montrer, l'*Humbert-Chapon N° 3* est facile à reconnaître à ses petites grappes qui, à ce moment, ressemblent à de petites fraises rouges.

Le pied-mère, âgé aujourd'hui de 17 ans, fut planté avec une vingtaine d'autres produits de semis, dans un sol de fertilité moyenne, immédiatement après l'arrachage d'une vigne greffée (Gamay sur Clinton) disparue sous les attaques du phxlloxéra. Il est permis de supposer que l'*Humbert-Chapon N° 3* possède une résistance phylloxérique suffisante puisque ce pied-mère est toujours vigoureux, et porte régulièrement une récolte de 3 à 4 kgs de raisins.

La résistance aux maladies cryptogamiques n'est pas parfaite ; elle est comparable à celle du Gaillard N° 2 ; c'est dire que l'*Humbert-Chapon N° 3* ne craint pas le mildiou, bien qu'en l'absence de tout traitement, les feuilles portent quelques taches ; depuis 17 ans, il n'a jamais été atteint par le mildiou de la grappe.

Il est un peu plus sensible à l'oïdium ; un soufrage en pleine floraison lui sera utile.

Il débourre encore plus tard que le Gaillard N° 2, au moins dix jours après les Gamays noirs et mûrit huit jours avant ; c'est là une condition de végétation très favorable à une production régulière, surtout dans les régions septentrionales et pour les altitudes relativement élevées.

Il est fertile, ses raisins se conservent bien sur souche, sans s'égrener, sans pourrir ; ils sont absolument « francs de goût », agréables à manger, à jus rosé, bien sucré ; le vin est bon, bien coloré, d'un beau rouge foncé vif.

Les analyses du moût, effectuées par M. François, directeur du laboratoire départemental, ont donné les résultats suivants :

Années	Alcool en puissance	Acidité en SO^4H^2 grammes par litre	Rendements en jus
1924	8°,6	7.2	63 o/o
1925	9°,5	6	70 —
1928	9°,7	6.4	60 —

Bien que l'hybride *Humbert-Chapon N° 3* ne soit pas encore sorti du vignoble de ses obtenteurs, nous pensons que, par ses qualités, il mérite d'être essayé.

F. Douaire,
Directeur des Services Agricoles du Jura.

LA SÉCHERESSE DE 1928 EN GIRONDE
ET L'ARROSAGE DES VIGNES (1)

L'année 1928 a été particulièrement sèche en Gironde.

De ce fait, nombre de vignobles ont souffert et leur récolte a été compromise. Dans certains endroits, il est à craindre que les effets ne s'en répercutent sur l'année 1928-1920 et que des pieds, peu nombreux il est vrai, ne poussent, ou donnent des signes manifestes de la faiblesse où les aura laissés cet été.

Tous les terrains n'ont pas eu à souffrir de la sécheresse et j'ai pu voir des vignes fort belles dans les environs de St-André-de-Cubzac, le Blayais, l'Entre-deux-Mers et ailleurs, là où le terrain profond, sablonneux, ne se fendillent pas, pouvait fournir une réserve d'eau emmaganisée au printemps. Il ne faut point oublier de mentionner que les soins culturaux, les labours, les hersages ont une influence notable contre la dessiccation du sol. (On pourrait lire à ce sujet l'excellent article de M. Ravat paru dans la *Revue de Viticulture*.)

Mais, dans les endroits où la terre se fendille sous les effets de la sécheresse, telles les terres compactes de nos palus des bords de la Garonne et de la Dordogne, dans les sablés caillouteux très durs, je crois reconnaître que les façons culturales seules n'ont pas toujours été suffisantes.

C'est mon cas. Dans les terres de palus que je possède, trois labours et trois hersages à la herse canadienne n'avaient pu empêcher les vignes de prendre vers la mi-août un aspect languissant. Les feuilles jaunissaient, les raisins ne grossissaient plus et prenaient un aspect souffreteux, indiquant le mal qui les étreignait.

Placé par une faveur particulière dans une situation qui me permettait d'utiliser l'arrosage, je décidais d'y avoir recours sans plus tarder, et, le 15 août, je couvrais mes vignes d'eau.

(1) Communication à la Société d'agriculture de la Gironde.

Inutile de dire que ce fut un tollé dans le pays. Je n'ai trouvé que des détracteurs, tous se disant fort renseignés et me prédisant l'échaudage inévitable de mes vignes.

Cependant les arguments avancés ne m'ayant pas arrêté et me basant sur les principes de la culture maraîchère qui se fait couramment dans le Midi, je puis constater aujourd'hui le résultat qui a dépassé toutes mes espérances. Les vignes ont reverdi, les raisins ont grossi, la récolte s'est présentée sous un aspect favorable, tour différent de ce qu'elle était quelques jours avant.

Une parcelle de 1 hectare située dans un endroit trop élevé et qui n'a pu profiter des bienfaits de l'arrosage est au contraire restée dans un état déplorable qui n'a fait que s'accentuer.

Je constate que les vignes les plus arrosées, même couvertes d'une couche d'eau de 2 ou 3 centimètres, sont celles qui ont le mieux profité des bienfaits de l'arrosage. Les vignes partiellement arrosées ont été proportionnellement belles, selon la quantité d'eau qui leur avait été prodiguée.

J'en conclus que l'arrosage des vignes dans les étés secs peut être avantageusement pratiqué. Mais il ne faut pas le faire trop tard, lorsque les raisins ont tellement souffert et que la cure devient inutile.

Il est vrai qu'en Gironde des arrosages sont toujours l'exception, notre climat n'est pas assez sec.

Cependant, dans certains terrains, les arrosages auront une grande importance au point de vue rendement. N'oublions pas que beaucoup de nos terres en Gironde, celles des bords de la Garonne et de la Dordogne, sont des terres battantes, humides en hiver, sèches en été, et voici comment s'exprime au sujet de terres de cette nature M. I. Bernard, directeur des Services Agricole du Loiret, dans un récent article paru à propos de la betterave.

« Cette année 1928 fut au moins aussi sèche que le fut 1906 et le mal en question (maladie de la betterave) est aussi grave dans notre région du Centre, mais on ne l'observe que sur des terres « battantes », lesquelles sont d'ailleurs celles qui, après avoir souffert le plus de l'humidité excessive du printemps, sont les plus exposées aux méfaits de la sécheresse. Ce sont les seules terres où les avoines ont brûlé, où les secondes coupes de prairies artificielles n'ont pas repoussé, où les fourrages verts d'été sont inexistants. Ce sont, en année normale, les terres les plus ingrates que nous connaissons et de beaucoup les plus difficiles à cultiver. Elles se tassent fortement sous l'action des pluies et se ferment à la pénétration des agents extérieurs.

« Si la pluie survient à temps et se renouvelle assez fréquemment comme en 1927, entretenant une fraîcheur favorable à la végétation, il n'y a pas d'arrêt dans la croissance et la pourriture du cœur n'apparaît pas (il s'agit toujours de la betterave). »

Les bienfaits de l'irrigation ne se discutent même pas, et l'on est étonné de voir que sur les bords de nos fleuves on n'y ait pas recours plus souvent. Ceci demanderait des installations simples, où les moteurs pourraient être mis facilement et rapidement en mouvement. L'électricité paraît tout indiquée, mais quand pourrons-nous en profiter et voir la réalisation de ce vœu : « l'électrification des campagnes ».

Peu de communes se trouvent aussi favorisées que la mienne pour attendre ce désideratum. Nous possédons au bourg d'Izon une ligne de haute tension assurant la force électrique jusqu'à un transformateur. Nous pourrions donc facilement la distribuer dans notre commune. Malgré nos demandes, nous ne pouvons y parvenir. Nous sommes sous la dépendance de l'usine de Tui-

lières qui exige, pour faire une installation, de 16.000 à 18.000 francs le kilomètre, plus les transformateurs et la propriété des lignes qu'elle installe.

Que nous sommes loin des idées directrices dont nous entretien M. Fauchère, dans le *Petit Journal Agricole*, et qui inspirent Mussolini dans son vaste projet d'intensification de la protection agricole de l'Italie. Il s'exprime ainsi: « Le programme qui se poursuit dans cet ordre d'idée (rénovation de l'agriculture) est certainement le plus gigantesque qui ait été conçu depuis l'origine du monde moderne par un gouvernement », et, faisant allusion à la sécheresse de 1928 qui a désolé l'Italie, le Duce indique ses vastes conceptions en ce qui regarde les travaux d'irrigation.

Espérons que la France qui, comme l'Italie, a toujours jusqu'ici montré une faveur spéciale à l'industrie, voudra bien, comme sa sœur latine, reconnaître que c'est vers le « ruralisme » qu'est l'avenir de la nation. Ce jour-là, au lieu d'avoir un déficit annuel dans nos productions, surtout celle du blé, nous pourrons, comme l'Italie en 1928 et malgré la sécheresse, faire un bond ascendant dans notre production de blé de 10 millions de quintaux.

P.-S. — Il est peut-être utile de préciser les conditions dans lesquelles a été fait cet arrosage d'été, de façon que, dans une année ultérieure qui se présenterait dans les mêmes conditions de sécheresse que 1928, il y ait une base certaine de réussite sur laquelle il soit possible de tabler et afin d'éviter les causes d'incertitude qui ont pu être néfastes à certains propriétaires qui auraient pu utiliser l'arrosage et ne se sont abstenus qu'en présence des critiques formulées de divers côtés par des gens non autorisés.

La première critique qui m'était faite et qui était la plus sérieuse est celle-ci : « Vous allez échauder vos vignes et lorsque l'eau aura séjourné quelques jours, quelques heures mêmes, la feuille tombera et la récolte sera compromise ».

Je dois avouer que cette critique, faite par des personnes paraissant sérieuses et autorisées, fut répétée plusieurs fois sans m'ébranler, car j'avais devant moi les résultats obtenus en horticulture et dans certains vignobles du Midi que j'avais visités autrefois. J'avais en plus une expérience personnelle faite il y a une quinzaine d'années et qui me restait présente à la mémoire comme une réussite.

Cependant, comme je me trouvais seul de mon avis, cela motiva donc de ma part une lettre à M. Ravaz pour lui demander son opinion sur l'objection qui m'étais faite et pour pouvoir établir si des cas identiques s'étaient produits dans le Midi. Sa réponse immédiate fut que je n'avais rien à craindre et que je pouvais arroser sans aucun doute.

La deuxième objection qui m'était faite, c'est l'épaisseur de la couche d'eau que j'allais mettre sur le sol et qui, selon l'importance de l'arrosage, pouvait être avantageuse ou funeste par asphyxie.

Je répondrai de suite que le résultat a été absolument favorable, pas de chute de feuilles, pas d'asphyxie, même dans les endroits où l'eau est restée plus longtemps que je ne l'eusse désiré moi-même.

Les parties les plus abondamment arrosées ont été aussi les plus belles et c'est là que la vendange s'est le mieux développée. Les grains y furent les plus gros sans aucune maladie, ni oïdium, mais aussi sans mildiou et sans cochylis.

Sur certaines parties, l'eau est restée pour ainsi dire cinq jours ; sur d'autres, un jour, deux jours, trois jours, selon les difficultés que je pouvais avoir à faire parvenir l'eau.

Il est toutefois un cas qui aurait pu avoir sa valeur. Que serait devenue la vendange si, au lieu d'avoir deux mois de forte chaleur sans pluie, le temps eût subitement changée et si j'avais dû subir un ou deux mois de pluie. Je crois que dans ce cas ma réussite se fût changée en échec et au lieu de produire des raisin bien mûrs, j'aurais eu une année pareille à celle de 1927 où les raisins, par suite du manque de maturité, ont produit un vin sans couleur à faible degré. Il est sûr que pareil cas pouvait arriver ; mais cependant il est rare qu'en août et septembre nous ayons des pluies continues.

Dans tous ce que l'on tente, surtout en agriculture, un coefficient d'aléa auquel nous agriculteurs nous sommes habitués peut nous incomber. Celui qui ne veut pas se soumettre aux bouleversement de la nature, dont nous ignorons encore les lois, n'a qu'une chose à faire. D'abord, ne pas faire d'agriculture et ensuite confier ses capitaux à des entreprises moins aléatoires s'il a la chance de pouvoir les découvrir.

Pour les personnes que cela pourrait intéresser, je puis ajouter que mon installation étant faite, j'ai pompé cinq jours et cinq nuits, dépensant une demi tonne de charbon par 24 heures, à 300 francs la tonne maximum ; location du moteur : cinq jours à 30 francs ; cinq journées d'homme, nuit et jour à 30 francs, plus l'huile et quelques menus détails.

La pompe était chez moi et je ne mentionne pas de prix de location à son sujet.

A. ROZIER.

NOTES

SUR LES CONDITIONS DE TRANSPORT DES VINS

D'ALGÉRIE ET DU MIDI

DANS LE NORD ET L'OUEST DE LA FRANCE (1)

D) Transport des vins du Midi par mer dans le Nord et l'Ouest de la France

Avant d'aborder cette partie du sujet, je tiens à rendre hommage aux auteurs de ce projet ; leurs efforts n'ont pas été vains : la seule menace de ce transport par mer amena les Cies à accepter la mise en vigueur dès le 1er janvier 1926, d'un nouveau tarif PV 6-106 qui accordait aux transports des vins en fûts des diminutions allant de 39 o/o à 55 o/o et l'activité latente de ce Comité, comme le dit très bien M. le Président de la Chambre de Commerce de Sète, a pour heureux résultat d'empêcher les Réseaux d'envisager pour les vins une aggravation des tarifs de transport.

Les membres du Comité de Propagande ont droit à la reconnaissance des viticulteurs méridionaux ; je leur demande de vouloir bien considérer ma très modeste étude comme une contribution à leurs travaux, nullement comme une critique : viticulteur exclusivement catalan, je me suis efforcé, dans l'étude de cette question, de ne pas me laisser entraîner sur la pente de l'intérêt qui est, a dit Pascal, « un merveilleux instrument pour nous crever les yeux agréablement ».

---

(1) Voir page 599.

J'ai essayé de tenir le juste milieu ; ce n'est pas commode. Je suis ainsi amené à jouer un rôle ingrat. Aussi je demande à ceux qui me liront et tout particulièrement aux viticulteurs méridionaux, mes compatriotes, de m'accorder la bienveillance à laquelle a droit, me semble-t-il, tout auteur qui s'est livré à une étude consciencieuse et impartiale.

Transporter les vins du Midi de la France par mer dans nos ports de l'Ouest et du Nord à des conditions plus avantageuses que celles accordées par nos Compagnies de chemins de fer, pouvoir concurrencer dans ces régions les vins d'Algérie, grâce à des prix inférieurs, c'est là un problème d'une importance évidente et sur laquelle je n'insisterai pas. Un seul chiffre : les vins du Midi représentent 40 o/o de la production française et les 4/5 sont expédiées par voie ferrée ; la Compagnie du Midi a transporté en 1925, 16 millions d'hectolitres de vin, on conçoit donc l'intérêt que présente pour elle ce transport.

Le Comité de Propagande fondé pour créer un courant de transport de vins entre les ports de la Méditerranée et les ports du Nord, a publié, en 1925 le tableau comparatif suivant :

PRIX DE REVIENT AU FUT DE 600 LITRES

Par wagon-réservoir au départ de Sète pour :

	Dunkerque	Rouen
a) Transport par chemin de fer, la tonne	153 25	144 25
moins redevance	4 80	4 00
	148 45	140 25
Equivalent pour l'hecto	14 85	14 05
b) Location du wagon-réservoir	2 00	2 00
c) Retour du réservoir vide	1 40	1 35
d) Frais de pompage	0 20	0 20
e) Creux de route 1 °/°	1 00	1 00
Total	19 45	18 60
Soit par fût de 6 hectos	117 00	111 60

Par vapeur, au départ de Sète (de quai à quai) pour :

	Dunkerque	Rouen
Prix du fret : plein et vide	(1) 53 50	51 00
Assurance maritime (plein par série de 5 fûts)	5 90	5 90
Assurance maritime (vide franc sauf)	1 25	1 25
Location du fût (75 jours à 0 fr. 25)	18 75	18 75
Péage et divers	1 50	1 00
Réparation du fût vide en retour	3 00	3 00
Creux de route 1 °/°	6 00	6 00
Total	89 90	86 90

	Dunkerque	Rouen
Prix par wagon-réservoir	117 00	111 60
Prix par vapeur, soit	90 00	87 00
Economie par fût	27 00	24 60
Soit par hecto	4 50	4 10

(1) Les taux de 53 fr. 50 et 51 étaient valables en juin 1925, mais, depuis cette date, la situation s'est modifiée ; les charges qui incombent à l'armement sont beaucoup plus lourdes ; la Société navale de l'Ouest nous a informé qu'elle ne pourrait maintenir ces taux.

La publication de ce tableau et l'annonce que des transports par mer pouvaient être effectués sur ces bases eurent une énorme retentissement ; maints commerçants méridionaux conclurent à la possibilité d'un écoulement facile des vins dans l'Ouest et le Nord de la France.

J'ai dit au début de cette étude l'opinion de la Confédération Générale des Vignerons ; M. Prosper Gervais, dans son rapport précité au Comité consultatif des chemins de fer, reproduit ce tableau et l'admet — ainsi que les chiffres annexes, publiés par le Comité de Propagande — sans discussion.

L'enthousiasme était général ; on peut seulement signaler une note discordante donnée dans le journal l'*Eclair* du 6 octobre 1925.

Une objection se présente immédiatement à l'esprit : depuis qu'il est question de ce projet de transport des vins du Midi par mer, aucun transport n'a été effectué. Peut-on incriminer la nonchalance des membres du Comité de Propagande ; l'énonciation seule des hommes éminents qui le composent fait justice d'une telle assertion.

N'y a-t-il pas à cette absence de résultats des raisons sérieuses, profondes?

C'est ce que nous allons examiner :

1° Tout vin expédié du Midi par fer partira de la gare la plus voisine de la propriété ou de l'entrepôt du commerçant, tandis que le vin expédié par mer devra aboutir à Sète (ou tout autre port méditerranéen).

Si nous admettons — ce qui je crois est large — que la distance moyenne du lieu d'expédition à la gare est de 10 kilomètres, il en résulte que pour tout vin du Midi aboutissant à Sète et entreposé à une distance supérieure à ce chiffre, il faudra tenir compte de l'excédent de distance parcouru.

Dans un rayon de 10 kilomètres autour de Sète (1), on trouve, en année moyenne, 250.000 hectolitres, c'est là un chiffre tout à fait insuffisant pour motiver un transport continu, important, vers les destinations indiquées ; si l'on veut concurrencer les transports par fer, bénéficier d'un transport avantageux par mer, il faut envisager le transport d'un tonnage important. Admettons, pour fixer les idées, qu'il s'agisse de transporter, par le seul port de Sète, 3 millions d'hectolitres.

Dans un rayon de 30 kilomètres autour de Sète, la production vinicole est en moyenne de 3.500.000 hectolitres. Mais il est impossible de supposer que l'intégralité des vins récoltés dans ce rayon seraient transportés par mer ; les réseaux évidemment se défendront, il s'agit là pour eux d'une question vitale.

Est-il exagéré d'admettre qu'on irait chercher les vins jusqu'à 60 kilomètres ? Je ne le crois pas. Dans ce rayon on trouverait, en année moyenne, 11.000.000 d'hl., soit près de 95 o/o de la récolte du département de l'Hérault. Je crois donc. — je reconnais d'ailleurs que je suis ici dans le domaine des hypothèses — qu'en admettant la distance moyenne de 30 km, je n'admets rien d'excessif. Il y a donc un excédent supplémentaire par transport ferroviaire de 20 kilomètres, soit actuellement de 2 francs environ par hectolitre, en supposant le transport fait par Wagon Réservoir.

Il est vrai que certains vins pourraient arriver à Sète par le Canal du Midi ; mais, en ce cas, ils voyageraient par fût ; je crois que la lenteur du trajet, le supplément de location des fûts, compenseraient la différence

---

(1) MM. Combemale et le Colonel Mirepoix, Présidents de la C. G. V., ont bien voulu me communiquer les déclarations de récolte de l'Hérault, par commune, qui m'ont permis d'établir ces chiffres ; je tiens à les en remercier ici.

de prix de transport — aussi je ne tiens pas compte des arrivages à Sète par canal.

2° Il faut transborder les fûts de la voie ferrée au quai ; voici ces frais :

Déchargement du wagon, par fût		4 00
Roulage	—	1 00
Outillage et tonnellerie	—	1 00
Gardiennage	—	0 50
Commission et transit		1 50
Déchargement du fut vide		1 50
Gardiennage (Mémoire)		
Frais de roulage au vapeur		2 00
		11 50

soit en chiffres ronds : 2 francs par hectolitre.

3° Le tableau comparatif indique, une location de fûts pendant 75 jours ; je crois que ce délai est beaucoup trop réduit — tout au moins dans les débuts — pour des fûts qui partant de Sète aboutiraient à Dunkerque, Brest, Rouen, et seraient ensuite réexpédiés sur Lille, Saint-Brieuc, Paris, et leurs environs, etc...

Peut-on espérer qu'il y aurait plus d'un départ par mois de Sète sur chacun de ces ports ? Or, si de grosses maisons Parisiennes, bien outillées, ont des rotations de fûts de 45 jours, il ne faut pas oublier que ce n'est pas la généralité et considérer qu'il arrive un bateau par jour d'Alger sur Rouen.

Je crois qu'il faudrait compter de 90 jours minimum à 120 jours, suivant que les bateaux iraient directement de Sète à destination ou feraient escale en Espagne ou en Portugal, c'est là l'opinion de commerçants très versés dans les questions de transports de fûts par mer. Le retour des fûts vides est, il n'en faut pas douter, une des difficultés du transport par mer ; je crois donc qu'en comptant 90 jours, je suis tout à fait modéré soit : un supplément de 90-75 = 15 × 0 fr. 50 = 7 fr. 50 par fût ou 1 fr. 50 par hl.

4° Un wagon-réservoir irait de Sète aux différentes villes indiquées dans un délai moyen de 8 jours. Quel sera le délai nécessaire pour transporter par voie de mer les vins du Midi aux centres de consommation ?

Si nous admettons un départ par mois, nous pouvons estimer :

Délai moyen d'attente entre départ propriété et départ bateau	15 jours
Délai d'amener au port de débarquement : (de 15 jours à 1 mois suivant que l'on fait ou non escale en Espagne	25 —
Du port au centre de consommation	8 —
	48 —

Il y aura donc un délai supplémentaire de 40 jours qu'il faut chiffrer en argent car tout vin qui circule représente de l'argent déboursé et souvent de l'argent emprunté ; d'ailleurs l'adage anglais est faux : le temps c'est bien plus que de l'argent, car on ne peut pas en acheter ; sur la base de 200 fr. l'hectolitre pendant 40 jours à 7 o/o, les intérêts courus représentent 1 fr. 50. Cette façon de calculer est d'ailleurs simpliste, car elle ne tient aucun compte de l'avantage pour un commerçant d'avoir sa marchandise en magasin immédiatement livrable. La lenteur, on le voit, est le principal inconvénient du transport par mer.

J'estime que les avaries, vols, coulages, sont bien plus importants par mer que par W.-R. ; il est impossible de chiffrer par avance ces pertes, mais il faut bien savoir qu'elles existent.

Le détail des frais de transport de la propriété à quai, port du Nord, s'établit donc ainsi :

	par hl.
Transport de la propriété 2 francs + 2 fr. 50 =	4 50
Mise à quai	2 00
Transport plein et vide	14 00
Assurance	0 80
Location 90 jours à 0 fr. 50	7 50
Intérêts supplémentaires courus	1 50
Correspondant au port	1 65
Creux de route	2 00
	33 95

Je prends comme prix de transport plein et vide le prix des vins d'Algérie. Des prix plus faibles m'ont été indiqués, je ne les retiens pas parce qu'il ne me parait pas possible que, pour un trajet plus long et des tonnages plus faibles, on puisse obtenir des frêts moins élevés.

(La Société navale de l'Ouest, qui est, je crois, aussi bien placée que tout autre pour effectuer les transports en question, m'a déclaré qu'elle n'était pas en mesure de me faire savoir quels frêts elle pourrait appliquer en sortie de Sète pour Dunkerque et Rouen ; ils dépendraient de l'importance du chargement et de la position du navire affecté à ce transport).

Disons 34 francs ; alors que le transport par voie ferrée pour Dunkerque est de 33 fr. 85 et pour Rouen de 32 fr. 41.

On peut donc admettre que le prix de transport d'un hectolitre de vin du Midi dans un port du Nord ou de l'Ouest reviendrait approximativement au même prix que le transport par voie ferrée.

Ajoutons que ces calculs sont relatifs à des prix possibles, mais non réalisés ; n'oublions pas que tout est à faire, nous avons transporté des vins par mer, uniquement sur le papier ; souhaitons que les chiffres que je viens d'indiquer ne soient pas dépassés.

La Société navale de l'Ouest n'a jamais encore pu réunir 600 fûts de vin pour les transporter de Sète à Dunkerque, et les commerçants méridionaux qui ont des relations avec Dunkerque n'utilisent pas les transports par mer.

Cette Société serait pourtant disposée, pour amorcer le trafic, à envoyer des navires, même pour des chargements inférieurs à 600 fûts, chiffre qui a été indiqué en juin 1925 ; je sais qu'avec un chargement de 300 fûts environ elle est toute disposée a envoyer ses navires à Sète.

5° Mais le port n'est qu'un centre de consommation restreint, eu égard à la région qu'il dessert : les vins d'Algérie qui parviennent à Brest sont expédiés jusqu'à Rennes, et même au delà. Ceux qui parviennent à Rouen vont dans la région Parisienne, ceux qui arrivent à Dunkerque vont dans le centre houiller du Nord.

Prenons comme centre de commerce : Saint-Brieuc, Paris, Lille.

Nous aurons comme prix de transport :

	par mer	par fer
	—	—
Sète-Lille..........	34 00 + 5 40 = 39 40............	33 46
Sète-Paris..........	34 00 + 5 30 = 39 30............	31 36
Sète-Brest..........	34 00 = 34 00............	34 36
Sète-Saint-Brieuc..	34 65 + 15 00 = 49 00............	33 31

Donc pour Lille et Paris, le prix de transport par mer serait de 7 francs plus élevé environ par hectolitre que par fer ; pour Brest, le prix serait par mer, plus élevé fort probablement que celui que nous avons admis, car ce port est d'un accès difficile ; les droits de péage sont très élevés et il arrive sur Brest d'Algérie un bateau tous les dix jours seulement ; ainsi le prix du fret Alger-Brest pour les fûts (plein et vide) était, en 1925, de 125 francs contre 85 fr. pour Alger-Dunkerque, soit une différence de 40 fr. par fût. Elle est actuellement réduite à 6 fr. : (90 fr. contre 86 fr.). Il est très probable qu'on constaterait une différence du même ordre sur Sète-Brest.

Ajoutons que les bateaux desservant Sète ne peuvent dépasser un tonnage de 4.000 tonnes, alors que les bateaux desservant l'Algérie font en moyenne 7.000 tonnes ; les frais généraux décroissent quand le tonnage augmente et nos ports du Midi sont en infériorité de ce fait par rapport aux ports d'Algérie ; c'est un fait que les Compagnies de navigation s'aiguillent de plus en plus vers les forts tonnages de façon à réduire les frais généraux.

Enfin, il est certain que les chiffres de fret indiqués ne seraient possibles que si on disposait d'un nombre de bateaux importants assurant une rotation rapide des fûts.

(à suivre)

Baron DE BOIXO,
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome,
Membre de la Société
des Experts chimistes de France.

EN BASSE-BOURGOGNE

A LA SOCIÉTÉ VIGNERONNE DE L'YONNE

En 1893, M. Martin Bienvenu, propriétaire à St-Bris-le-Vineux, fondait la Société vigneronne. Il la préside encore aujourd'hui, ce qui montre la résistance des populations de la région jurassique Bourguignonne, même quand elles habitent Paris.

La consommation normale du vin entretient à vrai dire l'esprit, la vivacité, la jeunesse, la tolérance : « Nous avons besoin de jeunes qui ont quelquefois des idées différentes des nôtres — mais qui peuvent avoir aussi leur bon côté — et que nous sommes heureux de discuter, de mettre à profit et d'expérimenter ».

Il est méritoire à un président très âgé de parler ainsi.

Pour éviter le gérontisme dont souffrent tant de sociétés, le mieux serait encore de faire place aux jeunes dans la Direction. Un des meilleurs moyens est d'interdire par les statuts la réélection au bout de deux ans par exemple. Mais pour que l'ancien président ne s'en froisse pas et reste utile à la société,

on ajoute : « les anciens présidents continueront à faire partie du bureau avec voie consultative.

Ils peuvent d'ailleurs être réélus.

C'est ainsi que fonctionne notre Association des Ingénieurs agronomes et on s'en trouve bien.

Dans la plupart des Sociétés françaises on ajoute encore cette clause : « Toute fonction du bureau cessera à l'âge de soixante-dix ans. L'honorariat pourra être attribué. Le membre du bureau honoraire pourra assister aux délibérations à titre d'auditeur ».

* * *

La Société vigneronne possède quelques vignes d'expériences. Elle a décidé d'éliminer tout cépage à goût foxé. Et conseil est donné de revenir aux anciens cépages.

Le bon vin existe encore, mais il ne représente plus la masse dans certaines communes. C'est peut-être ce qui pousse les « Côte-Doriens » à vouloir limiter la Bourgogne à son noyau. L'Association des grands crus bourguignons n'est pas d'accord à ce sujet avec la Confédération générale des Vignerons de Bourgogne et la Société vigneronne de l'Yonne qui a « protesté avec la dernière énergie contre les prétentions non fondées du marquis d'Angerville qui veut faire supprimer le nom de « Bourgogne » aux vins de l'Yonne ».

* * *

Afin de relever le gant, il a été décidé d'envoyer davantage d'échantillons de l'Yonne au Concours général des vins à Paris en mars 1929.

En fait on y verra plus de vins de l'Auxerrois, en particulier de Chablis, car le Tonnerois était bien représenté en 1926.

Quant à exclure ces régions de la Bourgogne ce serait une atteinte à l'histoire et à la géographie.

Quand on voyage du Nord au Sud en venant de Paris, Auxerre est véritablement la porte de la Bourgogne avec ses coteaux calcaires et ses vignes.

Pierre LARUE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

7e Foire-Exposition des Vins du Var et Exposition Agricole et Industrielle à Brignoles (Var). — La 7me Foire-Exposition des Vins du Var et Exposition Agricole et Industrielle, organisée par la Société d'Agriculture de Brignoles, aura lieu à Brignoles les 24, 25, 26 et 27 janvier 1929. Elle comprendra :

1° Produits agricoles, vins, huiles, etc. ; 2° Aviculture ; 3° Pisciculture ; 4° Produits miniers et industriels ; 5° Machines et matériel agricoles.

Un terrain sera mis à la disposition des constructeurs et exposants de machines agricoles pour effectuer des démonstrations pratiques de travail du sol.

Pour les demandes de renseignements et d'inscription, s'adresser à M. le Commissaire général, Palais de la Foire-Exposition, à Brignoles (Var).

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur. — Une réunion aura lieu à Monaco le samedi 12 janvier 1929 avec point de rassemblement à 9 h. 45 gare de Monaco, à 10 h. visite du Musée Océanographique, 13 h. déjeuner restaurant du Siècle Monaco. 15 h. visite des Jardins exotiques et retour a Nice par la Corniche.

Le lendemain 13 janvier rassemblement gare d'Antibes à 8 h. 45 ; visite des établissements horticoles Aussel, Lance, Paolino ; villa Thuret. 13 h. déjeuner et assemblée Hôtel Moderne, Antibes.

Adhésions avant le 1er janvier à M. Giraud, ing. agr., la Tour Rose, la la Salis, Antibes A.-M.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

La route d'hiver des Alpes et la Côte d'Azur en un seul voyage pratique et économique

Les gares de Paris P.-L.-M. et de Lyon-Perrache délivrent des billets à prix réduit permettant de visiter à la fois les grands centres de sports d'hive des Alpes et les stations ensoleillées de la Côte d'Azur.

Ces billets comportent, en effet, le trajet d'Aix-les-Bains, Mont Revard à Nice ou de Nice à Aix-les-Bains, suivant le sens du voyage, dans les autocars de la route d'hiver des Alpes.

Au 23 décembre 1928, les Services automobiles sont prolongés d'Aix-les-Bains sur Chamonix et ce parcours est compris dans la composition des billets.

Il est consenti une réduction de 20 à 25 o/o en chemin de fer, suivant la classe du billet et de 5 o/o en autocar.

Les billets sont valables 33 jours et leur validité peut être prolongée 2 fois de 15 jours.

Ils permettent au voyageur de s'arrêter à toutes les gares de chemin de fer ainsi qu'aux têtes et gîtes d'étapes des autocars.

A partir du 23 décembre 1928, le voyageur peut s'arrêter également aux stations de sports d'hiver de Combloux, Aix-les-Bains, Mont Revard et Saint-Pierre de Chartreuse, s'il en fait la demande au bureau de départ de l'étape.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens au cours de la dernière huitaine, ont encore été de peu d'importance. Les prix pratiqués pour les quelques ventes réalisées, ont été un peu moins fermes que précédemment, suivant ainsi l'exemple donné par les marchés des pays de production. Ainsi, des vins rouges 8° du Midi ont été payés aux environs de 180 fr., des 9° l'ont été de 195 à 205 fr. Des Algérie ont été off rts à 200 fr pour des 9°, à 230 fr. pour des 10°, à 245 fr. pour des 11°, et à 250 fr. pour des 11°5 Tous ces prix, suivant qualités, bien entendu, et pour l'hecto nu, rendu sur gares de Paris.

Les ordres du commerce de détail ne portent toujours que sur de petites quantités à la fois. Certains des détaillants affichent les vins rouges 8° au

prix de 2 fr. 50 le litre, et les 9° 2 fr. 75; d'autres, proposent des 8°5 à 2 fr. 90, des 9° de 3 fr. à 3 fr. 20, des 10° à 3 fr. 15. Ces prix sont donc assez divers, suivant la qualité, la clientèle et les quartiers.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 10 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 17 décembre *Vins nouveaux*
8°....................	15,50	8 à 9· 126 à 145	8 à 9· 135 à 144
8 à 9°................			
9 à 10°...............	à	9 à 10· 145 à 153	9 à 10· 144 à 160
11°...................		10 à 12· 175 à 200	10 à 12· 170 à 200
11 à	18 fr. 00 le deg.		
Rosé, Paillet, gris....			
Blanc Bourret........			170 à 200

Cave coopérative d'Aimargues, 400 hectos vin rouge 9 degrés à 150 francs (nu pris en cave).

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 11 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 18 décembre *Vins nouveaux*
8°....................	115	140	138
9°....................		à	à
10°...................	à	155	155
11°...................	190 fr.	148 à 170	148 à 170
Rosé..................	17 à 17,50 le deg.		
Blanc de blanc........			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools, nous communique :

Vins : rouge, 8 degrés, de 140 à 150 francs l'hectolitre ; 9 degrés, de 150 à 155 francs ; 10 degrés, de 160 à 165 francs ; 11 degrés, de 185 à 195 francs ; 12 degrés, de 205 à 215 francs, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave. — Blanc et rosé : légère plus-value que pour les vins rouges.

Observations : Légère hausse, demande plus active.

Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.) nous communique les ventes suivantes qui lui ont été communiquées et effectuées dans la semaine du 11 au 18 décembre 1928 :

Lattes, 350 hectos, vin rouge, 8°7, à 145 francs l'hecto ; 190 hectos, vin rosé, 8°2, à 140 francs l'hecto ; Mauguio, 200 hectos, vin rouge, 9°8, à 150 francs l'hecto ; 600 hectos, vin rouge, 9°2, à 145 francs l'hecto ; Cournonterral, 145 hectos, vin rouge, 9°, à 150 francs l'hecto ; 120 hectos, 10°, à 160 francs l'hecto ; 86 hectos, vin rouge, 10°, à 172 francs l'hecto.

Le Président du Syndicat Central des Distilleries Coopératives, 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique la vente suivante :

Distillerie Coopérative de Saint-Bauzille-de Putois : 100 hectos, trois-six, 86°, à 1.400 francs les 100 degrés.

Au sujet de la vente de vin blanc, 10°2, 110 hectolitres, à 170 francs, signalée la semaine dernière, il faut lire 175 francs.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 12 décembre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 140 à 170 fr. l'hect. ; rosé, 9 à 9°5, »»,«» à «», «« ; blanc, 9 à 10°, «»,«« à «»,«« **nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.**

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»», rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5

à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11·, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10·, 17,50 à 19,00 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 7 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 14 décembre *Vins nouveaux*
—			—
8°	130	»	
9°	à		»
10°	210 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	15,50 à 16,50	17,50 à 18 fr. 50 le degré	»
Vins blancs	15 à 17,50	17 à 18,50 —	»
Petits degrés		17,50 à 18,00 le degré.	17,25 à 18,00 —
Couleur moyenne		16,25 à 17 —	16 à 16,75 —
Supérieur		17,00 à 18 —	16,75 à 18 —

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers, du 14 décembre :

Vins rouges, de 150 à 200 fr., suivant degré et couleur.

Vins rosés : pas d'affaires.

Vins blancs : de 17 à 18 fr. le degré.

L'hectolitre nu, suivant degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

Observations. — Tendance à plus d'activité dans les demandes. Prix fermes.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 9 au 15 décembre 1928 :

Récolte 1928. Vins rouges, de 125 à 160 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, ««,»» à «« fr. «« ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, ««« à »«» fr.

Carcassonne.— Semaine du 8 au 15 décembre 1928 :

Vins rouges, 142 à 158 fr. l'hecto.

AUDE. **Narbonne.**— Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours :

Vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 140 à 155 fr. ; suivant couleur.

De 8 à 11 degrés, de 155 à 195 fr. ; vins supérieurs 11 degrés et au-dessus Minervois et Corbières, de 200 à 250 fr. l'hecto.

Observations.— Peu d'affaires, toutefois la demande a tendance à se manifester plus active, les cours restant bien tenus : offres en légère hausse pour vins supérieurs.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 16 fr. 50 à 17 fr. 00.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 8 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 15 décembre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°		»	
9°	125	8° 17,00	8 16,50
10°	à	à à	à à
11°	180 fr. l'hecto	11 17,50	11 17 fr. 00
11 à 13°		le degré	le deg.
12°			

PYRÉNÉES-ORIENTALES. **Perpignan.**— Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'agriculture (réunion du 15 décembre 1928).

— Vins rouges : pas d'affaires signalées, la propriété résiste aux offres qui lui sont faites.

Alcools : Pas de vente signalée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 12 décembre 1928. — Région, rouge 8 à 10· 16,50 à 17,50 ; blanc, 17,50 à 18,50; rosé, 17 à 18 l'hecto-degré, suivant qualité.

GIRONDE. **Bordeaux.**— La situation reste sans changement, mais il y a toujours un courant d'affaires tant sur les vins vieux que sur les vins nouveaux, on signale un important mouvement de revente sur les crus classés. Le prix des vins ordinaires reste sans changement ; on cote les vins rouges de 1.900 à 2.000 le tonneau nu et les vins blancs de 2.000 à 2.200

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — *Fédération du Var.* — Lorgues, 300 hl. jacquez 11°2, 250 fr. ; 600 hl. couderc 11°, 200 fr. ; « Montfortaise » Montfort, 1.400 hl. blanc 10°5, 195 fr.

Fédération de Vaucluse. — L'Isle-sur-Sorgues, 2.250 hl. blanc 7°8, 21 fr. le degré; Sérignan, 500 hl. rouge 9°8, 190 fr.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Eguilles, 280 hl. rouge 172 fr.; 150 hl. rouge 9°7, 169 fr. 75; 170 hl. rouge 9°7, 175 fr. ; Pélissane, 300 hl. rouge 9°2, 160 fr.; Rousset, 300 hl. rosé 11°, 205 fr.; 42 hl. rouge 10°3, 190 fr. ; 70 hl. rouge 10°3, 190 fr.;
Simiane, 100 hl. lies 8°6, 57 fr. les 100 kl. ; 600 hl. presse 8°6, 135 fr.

Erratum. — Dans le bulletin n° 56 nous avons signalé une vente de la Coopérative de Rasteau de 900 hl. grenache 12°6 à 225 fr. C'est 255 fr. qu'il faut lire.

LOT. **Cahors.**— Les transactions suivent leur courant régulier, les prix sont fermement tenus à 18 fr. le degré. A l'heure actuelle, une bonne partie de la récolte 1928 est enlevée.

AIN. — **Belley.** — Les affaires sont calmes; en ce qui concerne les vins ordinaires, vins d'hybrides et cépages à grosse production, les prix vont de 200 à 225 fr. l'hecto, en blanc de qualité moyenne; les vins de 9 à 11° valent 275 fr.

Il s'est traité quelques affaires en vin blanc de Roussette et Chardonnay au prix de 600 à 800 fr. l'hecto.

SAONE-ET-LOIRE. — **Tournus.** — Les affaires n'ont pas eu beaucoup d'entrain cette semaine et le calme du marché du Midi retient les acheteurs.

Il s'est traité quelques lots de Mâcon rouge 9 et 10° aux prix de 470 et 500 francs la pièce, mais ce sont des achats peu importants.

Les vins de noah sont toujours demandés de 330 à 350 fr. la pièce suivant degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 8 décembre 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 13,50 à 15,00 le degré.

Oran. — Du 8 décembre 1928 :

1er choix, »«,»« à «« ; 2e choix, 14 à 15 ; 3e choix, 13,00 à 13 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à 1478 fr.; eaux-de-vie de marc 52°, »«»« à 1420 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à «« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 1250 à 1260; 3/6 marc, 86°, 1190 à 1200 ; eau-de-vie de marc, 720 à 730 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 14 décembre 1928.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 50 à 7,60 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. 50 —
— — au-dessus.	6 fr. «« à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 8 fr. 70 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance soutenue, marchandise rare bien recherchée.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 18 décembre 1928.

	courant	janvier	mars-avril
Blé	151,75-152 P.	153 P.	153,50-153,75 P.
Seigle	130 N.	129 N.	130 N.
Avoine noire.	123,50 P.	124,50 P.	127,50 P.
Avoine.......	122,50 N.	123,50 N.	126,50 N.

New York. — 14 décembre :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.........	157 3/8	112.08	149.38	+ 0.43
Juillet...................	..., ./.	.....	......	....
Septembre................	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre.................	134 1/8	95.33	127.11	+ 0.46
Maïs disp................	98 1/2	80.65	100.82	+ 0.11

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 114 5/8 c. le bushel (108 fr. 63 les 100 kil.). bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 8 décembre 1928.
Blé tendre colon 1er choix, 168 à 169 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 160 à 161 fr.
Blé dur colon, 168 à 169 fr.
Orge colon, 97 à 98 fr.
Avoine d'Algérie, 110 à 111 fr.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr.; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 125 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 345 fr.; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 27 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 9 au samedi 15 décembre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche	»	»	»	4	»	»
Lundi	»	«	6	5	»	2
Mardi	2	1	6	8	»	0.1
Mercredi	7	3	6	0	0.1	4
Jeudi	3	2	12	1	»	3
Vendredi	5	4	»	»	»	»
Samedi	2	1	1	7	«	»
Total					183.	152.7
Rochefort						
Dimanche	»	2	5	2	»	«
Lundi	4	1	11	7	»	2.2
Mardi	«	3	8	4	5	2
Mercredi	»	5	7	0	3	3.2
Jeudi	»	5	12	6	»	11
Vendredi	»	5	»	»	»	«
Samedi	»	5	6	7	»	»
Total					283.5	231.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche	7	5	6	6	3	»
Lundi	8	8	13	6	0.1	1
Mardi	»	1	11	1	»	3
Mercredi	6	8	5	2	1	0.4
Jeudi	7	3	7	4	«	«
Vendredi	4	2	»	«	1	»
Samedi	5	3	2	9	1	»
Total					256.2	81.4
Bordeaux						
Dimanche	5	3	5	2	»	»
Lundi	6	4	12	6	»	1
Mardi	8	4	10	6	10	4.3
Mercredi	6	5	9	1	1.9	12
Jeudi	9	11	13	4	2	9
Vendredi	6	3	»	»	2	»
Samedi	11	6	9	5	3	»
Total					329.1	163.2
Toulouse						
Dimanche	5	4	10	7	»	»
Lundi	5	5	14	8	«	1
Mardi	7	4	9	6	1	3.9
Mercredi	6	4	10	1	0.2	2
Jeudi	9	5	8	4	1	4
Vendredi	7	4	»	«	»	«
Samedi	7	6	9	4	3	»
Total					219.2	150.5
Perpignan						
Dimanche	14	8	10	»	»	«
Lundi	8	8	16	10	8	4
Mardi	11	7	15	11	«	»
Mercredi	9	8	13	8	«	»
Jeudi	14	5	13	7	«	«
Vendredi	9	7	»	«	«	»
Samedi	1	7	12	5	0.4	«
Total					84.7	92.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	5	3	5	3	»	»
Lundi	2	3	5	2	»	»
Mardi	1	1	3	4	0.2	»
Mercredi	2	1	0	3	0.7	»
Jeudi	2	2	0	1	»	1
Vendredi	2	1	«	»	0.2	«
Samedi	2	4	4	12	0.2	»
Total					402.	80.8
Besançon						
Dimanche	5	3	5	0	«	»
Lundi	4	1	9	0	«	»
Mardi	5	1	4	0	»	»
Mercredi	»	«	0	2	«	»
Jeudi	3	2	0	1	»	»
Vendredi	»	«	«	«	»	»
Samedi	1	»	3	12	»	«
Total					60	52.1
Lyon						
Dimanche	3	3	4	2	31	«
Lundi	2	2	13	6	0.4	1
Mardi	3	3	9	4	1	2
Mercredi	4	3	4	0	2	1
Jeudi	4	3	7	4	0.2	«
Vendredi	4	3	»	0	»	»
Samedi	4	3	1	8	«	»
Total					156.8	140.2
Marseille						
Dimanche	12	10	16	6	20	»
Lundi	10	10	17	12	15	3
Mardi	12	6	15	8	»	14
Mercredi	10	7	13	3	4	»
Jeudi	8	5	8	0	«	»
Vendredi	8	6	»	»	»	»
Samedi	8	6	9	3	»	»
Total					280.1	255.5
Montpellier						
Dimanche	8.2	6.1	13.9	6.0	7.7	16.0
Lundi	10.9	5.3	15.3	10.9	3.5	0.5
Mardi	9.1	3.0	12.7	6.9	«	»
Mercredi	11.3	3.2	10.9	0.9	»	«
Jeudi	9.5	1.3	13.2	2.1	»	«
Vendredi	7.9	0.2	10.9	2.9	0.8	»
Samedi	8.5	0.9	2.9	5.2	»	»
Total					251.2	247.8
Alger						
Dimanche	16.4	3.5	«	»	»	»
Lundi	17.0	8.1	»	»	«	»
Mardi	17.0	4 0	«	»	»	«
Mercredi	16.9	6.1	»	»	»	»
Jeudi	17.2	4.1	»	«	»	»
Vendredi	18.2	2.9	«	»	»	«
Samedi	17.6	4.5	»	»	»	«
Total					401.6	401

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.